



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PİLAV

30 Gr Sana Klasik
Yeterince frenk soğanı
Yeterince tuz
2 Su Bardağı sıcak su
8 Diş sarımsak
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
1 Su Bardağı baldo piring

Pirinci bol suyla yıkayın. Ilık tuzlu suda 20 dakika bekletip süzün. Sarımsakların kabuklarını soyup ikiye bölün. Yağı eritip pirinci ilave ederek kavurun. Karabiber, tuz ve şeker ekleyip hafifçe karıştırın. Suyu ilave edip, sarımsakları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak 20 dakika kısık ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alın. 20 dakika demlendirin. Üzerine dilerseniz kıyılmış frenk soğanı serpip sıcak servis yapın.
